

À TABLE!

QUE FAIRE DE SON RADIS NOIR??

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- radis noir
- sel
- fromage blanc, vinaigre, huile, poivre...

Idées de préparation :

Le radis noir peut se servir en salade, pelé et râpé ou coupé en rondelles.

La sauce au fromage blanc lui convient très bien.

On l'utilise également pour relever une purée de pommes de terre, ou en accompagnement de poisson cru (sushis, sashimis, makis...).

Les rondelles de radis noir peuvent servir de support pour faire des toasts ou des bouchées (avec une lamelle de saumon fumé ou de poisson cru par exemple, ou un morceau de fromage à pâte pressée).

Dans tous les cas, il est préférable de le laisser mariner 1 h couvert de gros sel, puis le rincer avant de l'utiliser.

QUICHE AUX NAVETS NOUVEAUX

Temps de préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- environ 300 g de navets
- environ 100 g de champignons
- du lard fumé
- du cumin

Pour l'appareil à quiche:

- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- noix de muscade

Pour la pâte brisée:

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- un peu d'eau

Préparation de la recette :

Eplucher les navets et les tailler en bâtonnets; les faire cuire dans de l'eau bouillante. La cuisson est rapide et les navets doivent rester fermes.

Les faire revenir à la poêle ensuite avec un peu d'huile. Ajouter le cumin dès qu'ils sont beaux.

Faire revenir les champignons et le lard dans une autre poêle.

En fin de cuisson, mettre le tout dans la même poêle pour mélanger les goûts.

Foncer un cercle à tarte.

Garnir le fond de la quiche avec les navets, les champignons et le lard. Verser l'appareil à quiche.

Faire cuire à 180°, thermostat 6, pendant environ 40 min selon votre four

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2014 — SEMAINE 9

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par FR-BIO-01		Prix JDB à l'unité	DUO		FAMILLE	
			Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
épinard	kg	4.30€	0	0	0.500	2.15
mesclun	kg	11.50€	0.200	2.30	0.250	2.88
navet nouveau	botte	1.90€	1	1.90	1	1.90
poireau	kg	2.70€	0.500	1.35	0.500	1.35
pomme de terre*	kg	1.60€	0.500	0.80	1	1.60
radis noir	kg	2.40€	0.300	0.72	0.400	0.96
radis rose	botte	1.20€	0	0	1	1.20
thym	botte	1.10€	1	1.10	1	1.10
Valeur			8.17€		13.14€	



RESEAU COCAGNE



*EARL Lainé, Saint-Méloir-des-Ondes (35), Certifiée AB

Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr
- un coup de fil : **02 99 54 52 71**

IMPORTANT

Merci de bien vouloir noter la nouvelle adresse du site

www.jardinsdubreil.fr

Tapez-la directement dans votre navigateur, le site n'est pas encore référencé dans les moteurs de recherche



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

[facebook.com/jardinsdubreil](https://www.facebook.com/jardinsdubreil)

twitter.com/JardinsduBreil

Petit à petit, le jardin se refait une beauté...

Beaucoup de travail à tous les niveaux aux Jardins du Breil en ce moment. Administratif, commercial ou financier, ce sont sur tous les fronts que nous nous activons depuis la reprise par Espace Emploi, qui a apporté son savoir-faire et son dynamisme. Du côté des jardiniers, Gaëtan, Roghayeh, Ludovic et Olivia nous ont rejoint. Nous serons à nouveau au complet au Printemps.